



## *Menu table d'hôte*

**Entrées**

**52\$**

---

**Potage du marché**

*Market soup*

**Mesclun et fromage de chèvre croquant**

*Mesclun and crunchy goat cheese*

**Carpaccio de boeuf et capres,  
huile de truffe, roquette et parmesan**

*Beef and caper carpaccio,  
truffle oil, arugula and parmesan*

**Feuilleté d'escargots sauce crème et menthe**

*Snail puff pastry with cream and mint sauce*

**Roulade d'aubergines grillées farcie avec fromage  
végan et sauce tomates maison**

*Grilled Eggplant roulade stuffed with vegan cheese and  
homemade tomato sauce*

**Pieuvre grillée à la Péruvienne,  
poivron et mayonnaise kalamata**

+6\$

*Peruvian-style grilled octopus,  
bell pepper and kalamata mayonnaise*

**Burrata, roquette, tomate, et prosciutto**

+8\$

*Burrata cheese, aragula, tomato and prosciutto*

**Pétoncles poêlés sauce prosciutto**

+12\$

*Seared scallops with prosciutto sauce*

**Escalope de Foie gras poêlé,  
pomme, cannelle et rhum**

+14\$

*Escalope of pan-fried foie gras,  
apple, cinnamon and rum*

---

**Menu et prix sujet à changement sans préavis  
taxes et services en sus.**



## *Menu table d'hôte*

*Plats*

*52\$*

---

### *Pêche du Jour*

*Catch of the day*

### *Suprême de volaille, sauce crémeuse au romarin*

*Chicken supreme, rosemary cream sauce*

### *Bavette de boeuf au grill, sauce forestière*

*Grilled beef flank steak with mushroom sauce*

### *Ravioli de Mozzarella di Bufala, tomate fraiche et basilic*

*Ravioli de Mozzarella di Bufala basil and fresh tomato*

### *Poitrine de canard, sauce raisin et vin rouge*

*Duck breast, grape and red wine sauce*

### *Sauté de légumes et tofu grillé au cari*

*Stir-Fried vegetables and curried grilled tofu*

### *Cannellonis de homard sauce pomodoro*

*Lobster cannellonis with pomodora sauce*

*+8\$*

### *Risotto aux fruits de mer*

*Seafood Risotto*

*+14\$*

### *Filet mignon de boeuf avec sauce aux poivres*

*Beef Filet mignon with pepper sauce*

*+18\$*

### *Tomahawk de boeuf pour 2 personnes*

*Beef Tomohawk for 2 people*

*(Selon disponibilité).*

*+45\$*

*chaque*

---

*Menu et prix sujet à changement sans préavis  
taxes et services en sus.*



## *Menu table d'hôte*

52\$

---

### ***Menu Végétarien/Végétalien*** ***(menu fixe 3 services - 3 course menu)***

#### ***Entrée***

***Roulade d'aubergines grillées farcie avec fromage  
végan et sauce tomates maison***  
*Grilled Eggplant roulade stuffed with vegan cheese and  
homemade tomato sauce*

#### ***Plat / Main course***

***Sauté de légumes et tofu grillé au cari***  
*Stir-Fried vegetables and curried grilled tofu*

#### ***Dessert***

***Martini de crème glacée végan et ses petits fruits***  
*Vegan ice cream martini and berries*

---

***Menu et prix sujet à changement sans préavis  
taxes et services en sus.***



## *Menu table d'hôte*

52\$

### *Desserts*

---

#### *Crème brûlée du chef*

*Chef's Crème Brulée*

#### *Gateau au fromage, coulis de fruits*

*Cheesecake, fruit coulis*

#### *Poire japonnaise poché au vin rouge*

*Japanese pear poached in red wine*

#### *Mi-cuit chocolat et crème glacée*

#### *Prévoir de 10 à 12 minutes de cuisson*

*Chocolate mi-cuit and ice cream*

*Allow 10 to 12 minutes for cooking*

#### *3 Fromages d'ici*

+10\$

*3 Local cheese plate*

#### *Dégustation de 6 chocolats*

*Capeline et chocolat*

+8\$

*Tasting of 6 chocolates*

*Capeline et chocolat*

---



## *La Sélection du Chef*

85\$

*Menu 6 Services*

---

***Médailillon de crevettes et prosciutto***

*Shrimps medallion with prosciutto*

***Foie gras poêlé, pomme, cannelle et rhum***

*Pan-seared foie gras, apple, cinnamon and rum*

***Cappucino de poivrons***

*Bell pepper cappucino*

***Cannelloni de homard, sauce tomate***

*Lobster cannelloni, tomato sauce*

***Wapiti , sauce aux fruits***

*Wapiti , fruit sauce*

***Dessert au choix***

*Choice of desserts*

***Ce menu doit être choisi par tous les convives***

***This menu must be chosen by all guests***

---

*Menu et prix sujet à changement sans préavis  
taxes et services en sus.*